



## Ziemlich beste Freunde



Als Teenager verprassten sie die Einnahmen ihrer ersten selbst organisierten Fete im Sternerestaurant. Heute betreiben die Mitglieder der Pariser Experimental Group mehr als 20 Bars und Hotels weltweit.

Von Sarah Lau

**S**eine Freunde haben ihm den Spitznamen »der Schweizer« verpasst – weil Olivier Bon, einer der Gründer von Frankreichs angesagtem Gastro-Hotelier-Quartett Experimental Group (ECC), immer versucht, zwischen seinen Kumpels aus Kindheitstagen zu vermitteln. »Ich flippe eigentlich nie aus«, sagt der 37-Jährige beim Treffen im Pariser Grand Pigalle Hôtel und wirkt dabei angenehm zufrieden mit sich und der Welt. Mal gehe es bei den Schlichtungsbedürfnissen um Bezugstoffe von Stühlen, mal um das nächste große Investment. Nicht selten sind zu einem Thema 50 WhatsApp-Nachrichten im Gruppenchat nötig, dann wird oft noch zwei Stunden telefoniert. »Wir haben eine ausgeprägte Diskussionskultur. Denn wenn wir es nicht mal schaffen, uns

selbst von einer Idee zu überzeugen, wie soll sie dann bei Hunderten von Gästen zum Erfolg werden?« Die Debatten seien immer ein guter Test, meint auch Bons Kompagnon Pierre-Charles Cros. Gesprächsstoff jedenfalls gibt es reichlich: 20 Bars, Restaurants und Hotels in sechs verschiedenen Ländern tragen mittlerweile den ECC-Stempel, allein in den vergangenen zwölf Monaten eröffneten das Exerimental Chalet in Verbier, der Palazzo Experimental in Venedig und die Finca Menorca Experimental, beinahe alle gestaltet von Interieur-Designerin Dorothee Meilichzon, die inzwischen auch Bons Ehefrau ist.

### Von der Cocktailbar zum Hotelimperium

Schon vor Jahrzehnten, als die Ur-Gründer Bon, Cros und Romée de Goriainoff als Teenies im Campingurlaub den ersten Wein entkorkten, stießen sie auf den Traum einer eigenen Bar an. Zu Bons 18. Geburtstag schmissen die Klassenkameraden dann eine kostenpflichtige Party – und gingen von dem Erlös im Gourmetrestaurant essen. »Wir haben uns wirklich schon immer für gutes Essen, Drinks und Reisen

Santé! Die Herren der Experimental Group eröffnen eine Gastro-perle nach der anderen. Von links: Pierre-Charles Cros, Xavier Padovani, Romée de Goriainoff und Olivier Bon.

© FLORENT-SINAN BRUNEL  
**Linke Seite** Wer sagt, dass eine Alpenresidenz immer mit Fellen und Holz bestückt sein muss? Designer Fabrizio Casiraghi gestaltete das Experimental Chalet in Verbier im 40er-Jahre-Stil. © EXPERIMENTAL CHALET



1/ Good looking and cooking: Die Pariser Crew des Restaurants Balagan um Assaf Granit und Dan Yosha köchelt israelische Köstlichkeiten. © STUDIO L'ETIQUETTE 2/ Die Französin Dorothee Meilichzon gestaltet nahezu alle Interieurs der Gruppe, so auch das des Balagan. © STUDIO L'ETIQUETTE 3/ Sessel im Londoner Henrietta Hotel. © KAREL BALAS 4/ Luxuriöser Samt trifft im Pariser Hotel Grands Boulevards auf Leinen, feminine Himmelbett-Romantik auf rustikales Holz. © KAREL BALAS 5/ Schmuckstück, die mit Kupfer verkleidete Bar des Hotels. 6/ Typische Dachlandschaft von Paris. © KAREL BALAS 7/ Suite im Grand Pigalle Hôtel, Paris. © KAREL BALAS

interessiert«, so Bon. Was die drei damals jedoch nicht zu träumen gewagt hätten: dass ihre erste Experimental Cocktailbar in Paris 2007 die gesamte Szene aufmischen würde. Als New-York-Fans hatten sich die Hipster vorgenommen, Whiskey Sour und Negroni in ihrer von Wein und Champagner dominierten Heimatstadt zu verbreiten. Und das funktionierte. Nicht zuletzt, weil Cros, Bon und Goriainoff Abend für Abend höchstpersönlich shakten und servierten, für gute Laune und einen bunten Gästemix sorgten. Selbst US-Medien berichteten über die Gastrogays, die Cocktails in Paris wieder schick machten. »Airbnb hat damals den Wettbewerb verschärft und frischen Wind in die Hotellszene gebracht«, sagt Romée. »Wir waren alle gezwungen, neu zu denken.« Wichtigste Erkenntnis: Reisende von heute wollen sich nicht mehr als Touristen fühlen, sondern sich genau dort tummeln, wo die coolen Locals anzutreffen sind. Demnach sieht das Erfolgsrezept der Experimentals folgendermaßen aus: gesellige Orte zu kreieren, die neben Gästen aus aller Welt auch die heimische It Crowd anlocken. Etwa mit offenen Küchen,

in denen trendbewusstes Soulfood zubereitet wird, mal israelisch interpretiert, mal italienisch, immer Instagram-tauglich. Dazu Bars, die einen den Morgen vergessen machen – dank der Expertise des vierten Mitstreiters, dem Spirituosenguru Xavier Padovani. Und vor allem designstarke Interieurs für die Hotels sowie vergleichsweise moderate Preise. Dorothee Meilichzon paart dabei moderne Materialien wie Messing und Marmor mit zeitgemäßen Memphis-Elementen und regionaltypischen Details. »Auf Menorca hat Dorothee zum Beispiel Farben verwendet, die in der umliegenden Natur vorkommen. Die weiß gekalkten Wände kombiniert sie mit kiefergrünen Fenstern und terrakottafarbenen Böden aus Marés-Sandstein«, erzählt Olivier Bon. Die typisch feminine Note Meilichzons fließt durch sanfte Rosatöne und organische Formen wie die halbrunden, vom Sonnenaufgang inspirierten Spiegel ein. Bleibt nur die Frage wo die Experimentals als Nächstes auftauchen. Bon grinst breit. In jedem Fall wieder an einem Ort, den die vier selbst gern bereisen. Der Flug zum nächsten Locationcheck ist bereits gebucht.

1/ und 2/ Gerade eröffnet: das Finca-Hotel Menorca Experimental. Der Mix aus mediterranen Farben, geometrischen Formen und handbestickten Accessoires – wie die von Miró inspirierten Plaids und Hausschuhe – schafft ein stilvolles Urlaubsambiente. © KAREL BALAS

EXPERIMENTAL GROUP.  
experimentalgroup.com